

# Farfalle con albóndigas caseras de cerdo

en salsa de queso griego y tomates cherry

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

17



Farfalle



Carne de cerdo picada



Tomate cherry



Queso griego



Tomate concentrado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, agua, harina, ajo.



## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Colador, bol grande, sartén grande, olla grande, tapa, jarra medidora, bol mediano, plato, varillas.

## Ingredientes

|                                   | 2P            | 4P             |
|-----------------------------------|---------------|----------------|
| Farfalle <b>13)</b>               | 180 gramos    | 360 gramos     |
| Carne de cerdo picada* <b>14)</b> | 250 gramos    | 500 gramos     |
| Tomate cherry                     | 125 gramos    | 250 gramos     |
| Queso griego* <b>7)</b>           | 100 gramos    | 200 gramos     |
| Tomate concentrado                | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Orégano                           | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Agua de la cocción                | 75 ml         | 150 ml         |
| Agua                              | 50 ml         | 100 ml         |
| Harina                            | 1 cucharada   | 2 cucharadas   |
| Ajo                               | 1 unidad      | 2 unidades     |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|  | Por ración   | Por 100 g   |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 368 g        | 100 g       |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 3443/<br>823 | 937/<br>224 |
| Grasas (g)                             | 35,3         | 9,6         |
| de las cuales saturadas (g)            | 15,2         | 4,1         |
| Carbohidratos (g)                      | 71,6         | 19,5        |
| de los cuales azúcares (g)             | 7,1          | 1,9         |
| Proteínas (g)                          | 40,8         | 11,1        |
| Sal (g)                                | 1,6          | 0,4         |

## Alérgenos

**7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

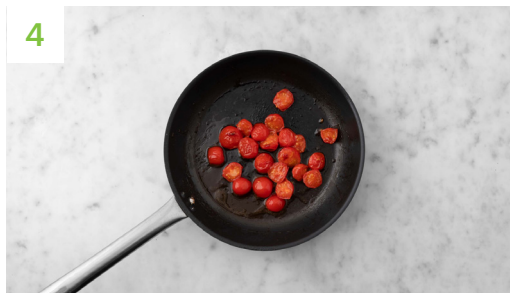
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



### Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **farfalle** a la olla y cocina 12-13 min o hasta que queden tiernos. Cuando esté lista, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes) en una jarra medidora, luego, escurre la **pasta** con un colador y reserva en la olla.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



### Saltea los tomates cherry

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega los **tomates cherry**, **salpimienta** y saltea 2 min, removiendo frecuentemente. Añade el **ajo** picado y cocina 1 min más, hasta que se dore. Luego, agrega el **tomate concentrado** y rehoga unos segundos, mientras remueves para integrar los ingredientes.



### Prepara los ingredientes

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. En un bol grande, agrega la **carne picada de cerdo**, el **orégano** y la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Sapimienta** y mezcla bien. Luego, con las manos, forma 6 **albóndigas** por persona.  
**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



### Cocina las albóndigas

En una sartén grande, calienta un chorrito generoso de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, cocina las **albóndigas** 5-7 min, hasta que estén doradas uniformemente y bien cocinadas en el interior. Cuando estén listas, reserva fuera de la sartén. Retira el exceso de grasa de la sartén.



### Prepara la salsa

En un bol, desmenuza el **queso griego**. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y mezcla con ayuda de unas varillas hasta que quede homogéneo y no hayan grumos. Luego, añádelo a la sartén con los **cherrys** y mezcla bien para integrar. Agrega el **agua de cocción** reservada y lleva a ebullición. Luego, cocina a fuego medio 2 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que la **salsa** haya espesado. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de aceite si prefieres la salsa menos espesa.



### Emplata y disfruta

Agrega la **salsa de queso griego** y las **albóndigas** a la olla con los **farfalle**. Mezcla bien y cocina a fuego medio durante 1-2 min, removiendo para integrar los ingredientes y que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Sirve la **pasta** con **albóndigas** y **salsa de queso griego** en platos hondos.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

